	Type de fût	Adaptateur	Gaz : pompe à air ou Kit CO2 ?
1	Fût 5L standard ou SPI	Jaune	Pompe à air (AIR ON)
2	Fût 5L pressurisé Beertender	Noir	Fût déjà pressurisé, pas d'utilisation d'air ni même de C02.
3	Fût 4L Préssurisé Beertender PRO	Bleu et Blanc	Fût déjà pressurisé, pas d'utilisation d'air ni même de C02.
4	Fût 5L Multi Boisson (Cubi Universelle à eau, vin, sangria, etc.)	Blanc	Pompe à air (AIR ON)

Précautions d'utilisation

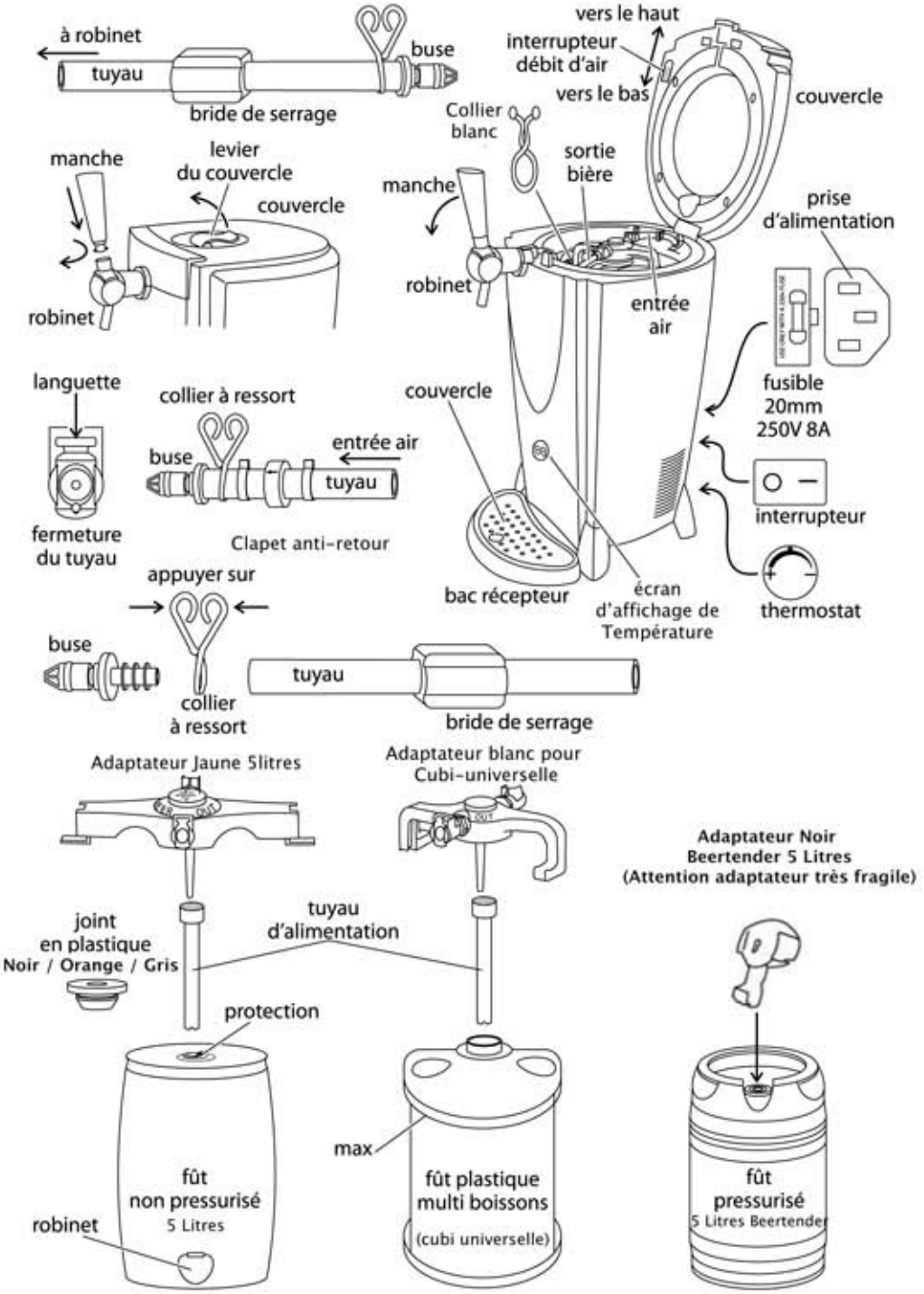
- Lisez intégralement le guide d'utilisation de la machine avant sa première mise en marche.
- Utilisez l'appareil dans une pièce ventilée avec une température ambiante autour des 20 / 22°C pour obtenir un fonctionnement optimal du système de refroidissement.
- Refroidissez toujours vos fûts avant de les mettre dans la machine (24h au réfrigérateur).
- Référez vous aux notices d'utilisation des adaptateurs pour mettre en place correctement les fûts et assurer un tirage pression de qualité.
- Veillez à nettoyer intégralement les pièces et accessoires avant et après chaque utilisation de la machine.
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Femmes enceintes, ne buvez pas.

Pompe à Bière DI4

Happy BEER

Mode d'emploi

Français



MODE D'EMPLOI

Lisez intégralement le mode d'emploi avant toute première utilisation de la tireuse Happy Beer. Les instructions et conseils sont essentiels pour un usage conforme du produit.

AVERTISSEMENT

- Faites en sorte que les aérations à l'arrière de l'appareil ne soient pas obstruées pour la bonne ventilation du système de refroidissement.
- Ne mettez rien d'autre dans l'appareil que les fûts spécifiés dans les présentes consignes.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Il est primordial de respecter les indications suivantes :

1. Cet appareil doit uniquement être utilisé par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants. Ne les laissez pas jouer avec ce dernier.
2. N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bains, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
3. Ne placez pas l'appareil dans un environnement humide ou mouillé et tenez-le à l'écart des rayons du soleil. La température ambiante ne doit pas dépasser 25°C.
4. Toutes les parties entrant en contact avec la boisson doivent être nettoyées avec soin avant utilisation, avant de remplacer le conteneur par un autre et après utilisation.

1. avant utilisation, pour s'assurer qu'aucune impureté n'a été laissée après l'avoir rangé.
2. avant de remplacer le conteneur de boisson pour empêcher l'accumulation d'impuretés à l'intérieur du système.
3. après utilisation, pour s'assurer qu'aucune impureté n'a été laissée dans l'appareil avant qu'il ne soit rangé.
5. L'appareil et le conteneur de boisson sont tous les deux lourds. Faites très attention lorsque vous les soulevez. Ne soulevez pas ou ne déplacez pas l'appareil lorsqu'un fût est placé dans l'appareil.
6. Ne soulevez pas la machine à boissons par le robinet ou le câble d'alimentation. Soulevez toujours la machine par sa base.

7. Ne faites pas refroidir des fûts dans un congélateur. Tout comme les bouteilles en verre, les fûts risquent d'exploser s'ils sont congelés.
8. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en surplomb et qu'on ne puisse pas trébucher dessus ou l'accrocher.
9. Gardez l'appareil et le cordon à l'écart des plaques chauffantes, plans de cuisson et becs de gaz.
10. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Si vous le faites, la garantie ne pourra s'appliquer.
12. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
13. N'utilisez pas d'autres connecteurs que ceux fournis avec cet appareil.
14. L'appareil doit uniquement être branché à une prise reliée à la terre.
15. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou endommagé ou s'il fonctionne mal ou s'il fuit.
16. Si le connecteur ou le câble sont abîmés, ils doivent être remplacés à l'aide de pièces fournies par le Service Après-Vente.
17. Si l'appareil est endommagé, ne l'allumez pas et contactez votre Service Après-Vente.

FÛTS COMPATIBLES ET ADAPTATEURS

AVANT PROPOS

La tireuse à bière Happy Beer permet de tirer la plupart des fûts du marché avec les différents adaptateurs proposés. Avant toute utilisation, il est nécessaire de bien comprendre et différencier les fûts utilisables.

Vous aurez la possibilité de tirer à la pression :

- ✓ **les fûts 5L standard** : ce sont les fûts les plus nombreux avec des bières artisanales la plupart du temps.
- ✓ **les fûts 5L standard SPI** : ce sont des fûts 5L standard mais équipés d'une cartouche de CO2 intégrée. Elle n'est pas active à la base, ils sont donc à utiliser comme des fûts 5L standard et la cartouche ne doit pas être activée avec la Multi Beer. Elle sert uniquement pour une utilisation sans tireuse à bière en permettant de conserver et de tirer à la pression la bière.
- ✓ **les fûts 5L pressurisés** : à la différence des 5L standard SPI, ces fûts sont pressurisés et ne laissent pas le choix d'activer la cartouche ou pas, elle est activée par défaut à l'intérieur.

	Type de fût	Adaptateur	Gaz : pompe à air ou Kit CO2 ?
1	Fût 5L standard ou SPI	Jaune	Pompe à air (AIR ON)
2	Fût 5L pressurisé Beertender	Noir	Fût déjà pressurisé, pas d'utilisation d'air ni même de C02.
3	Fût 4L Préssurisé Beertender PRO	Bleu et Blanc	Fût déjà pressurisé, pas d'utilisation d'air ni même de C02.
4	Fût 5L Multi Boisson (Cubi Universelle à eau, vin, sangria, etc.)	Blanc	Pompe à air (AIR ON)

PREMIERE UTILISATION - CONSEILS

1. La machine Happy Beer maintient le fût au frais mais ne sert pas à refroidir celui-ci. Pour cela, nous vous recommandons de placer votre fût au réfrigérateur 24 heures avant son utilisation afin de garantir une bière bien fraîche lors de son service.
   Une fois le fût à température, la machine à boissons se chargera de le conserver au frais.
2. Si le fût n'est pas suffisamment froid, une quantité de mousse trop importante se formera lorsque vous servirez votre bière. Vous devez donc refroidir à nouveau votre fût pour éviter la prolifération de mousse.
3. Conservez un fût d'avance au réfrigérateur. Ainsi, vous aurez toujours un fût réfrigéré disponible.
4. Nous vous recommandons également de mettre l'appareil sous tension une 1 à 2 heures avant de l'utiliser pour que votre machine se mette à température avant d'y intégrer le fût.
5. Veillez à utiliser un fût dont la DLUO n'est pas expiré depuis plus de 3 mois. Chaque fût possède une date limite d'utilisation optimale (DLUO) qui vous permet de consommer votre fût même si la date est dépassée. La DLUO n'a pas le caractère impératif de la DLC (Date limite de consommation). Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait. Sur la bière, ce délai est généralement entre 3 et 6 mois. Si le fût a une DLUO dépassée, ses qualités ne sont plus garanties.
6. Le fût ne doit pas être secoué. Si c'est le cas, ne le manipulez pas pendant minimum 4 heures avant de l'utiliser car sinon la pression produira une mousse excessive.
7. Nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires.
8. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche, propre et résistante à la chaleur à au moins 75 cm du sol.
9. Laissez un espace dégagé d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil.
10. N'utilisez pas la machine à boissons en plein air, surtout quand la température extérieure dépasse les 25°C. La température idéale d'utilisation de la machine se situe aux alentours des 20/22°C. Au-dessus, vous risquez de ne pas tirer bénéfice de toutes les capacités du système de refroidissement.
11. Ne pas exposer les fûts au soleil, ne pas les percez, ne les brûlez pas même après usage.
12. Centrez le bac récepteur de mousse sous le robinet devant l'appareil.
13. Mettez un tapis en plastique sous l'appareil pour protéger la surface de travail des éventuelles éraflures et des égouttements.
14. Ayez un seau et une serviette à portée de main si de la mousse se forme ou en cas d'écoulement. Portez des vêtements qui ne craignent pas de recevoir de la bière.

AVERTISSEMENT

Ne faites pas refroidir des fûts dans un congélateur. Tout comme les bouteilles en verre, les fûts risquent d'exploser s'ils sont congelés. Utilisez uniquement la partie réfrigérante de votre appareil et mettez ceux-ci au moins 24h à l'avance.

La machine à boissons ne permet que de conserver le fût à la température voulue, pas de le refroidir.
Pour son utilisation optimale, votre machine doit être située dans une pièce à température ambiante autour des 20 / 22°C.

POMPE A AIR OU KIT CO2 ?

La tireuse à bière comporte deux sorties d'air située à l'intérieur de la cuve :

- L'une sert pour l'arrivée du CO2 injecté via le Kit CO2 (En option) et la cartouche de gaz alimentaire de 320g (Option non compatible avec la Happy Beer)
- L'autre pour la pompe à air intégrée à la machine

Quand utiliser la pompe à air ?

Vous devez utiliser la pompe à air pour les fûts de 6L.
Cependant, si le débit de la bière en sortie n'est pas satisfaisant, il est conseillé d'utiliser le kit CO2 pour renforcer la pression et apporter une meilleure tenue à la bière.
Pour les premiers verres, vous n'êtes pas obligé de mettre en fonction la pompe à air, le fût a déjà un peu de pression. Puis dès que vous voyez le débit diminuer vous pouvez l'enclencher.

Quand utiliser le Kit CO2 (Option non compatible avec la Happy Beer) ?

Vous devez utiliser **le kit CO2 pour les fûts de 5L standard et 5L standard SPI.**

L'ajout de CO2 dans les fûts vous permettra de conserver la bière plus longtemps, de vous apporter une présence de bulles et une meilleure tenue de la mousse.

Les fûts de 5L pressurisés n'utilisent ni Kit CO2 ni pompe à air car ils sont déjà sous pression.

Vous pouvez acquérir dans le commerce une cartouche de CO2 en veillant bien à prendre un modèle CO2 alimentaire 320g.

Une cartouche est valable pour le débit d'**environ 20 mini-fûts.**

Un ensemble d'accessoires est livré avec votre machine à boissons, destiné au raccordement de la cartouche sur la machine.

Le Kit CO2 **peut également être utilisé sur les fûts de 6L** pour améliorer le débit.

COMMENT REGLER LA TEMPERATURE ?

N'utilisez pas la machine à boissons en plein air, surtout quand la température extérieure dépasse les 25°C. La température idéale d'utilisation de la machine se situe aux alentours des 20/22°C. Au-dessus, vous risquez de ne pas tirer bénéfice de toutes les capacités du système de refroidissement.

Le bouton de réglage du thermostat de la Happy Beer se trouve à l'arrière de la machine. L'afficheur de température sur le devant de la machine indiquera la température dans l'enceinte de la machine et sur la paroi extérieure du fût.

Vous pouvez régler la température de refroidissement en tournant le bouton de réglage selon si vous désirez plus ou moins de fraîcheur. Une fois la température choisie et stable, le refroidissement se coupera et se remettra en marche tout seul pour revenir à la température sélectionnée.

Vous n'avez pas la possibilité de régler précisément la température mais plutôt d'avoir un intervalle de température idéal. La température pourra osciller légèrement au fil du temps en fonction des aléas de la pièce dans laquelle elle se trouve.

Si la température de votre machine ne descends pas, c'est que la pièce dans laquelle elle se situe est trop chaude. Référez vous au chapitre sur les précautions à prendre dans le cas d'une première utilisation en début de manuel.

Selon le type de bière, vous aurez une température associée pour pouvoir la déguster et l'apprécier dans les meilleures conditions.

Les bières blanches par exemple se boivent très fraîches (Entre 4 et 5°C) alors que les bières brunes d'hiver déploieront tous leurs arômes en les servant un peu moins fraîche (Entre 7 et 8°C).

EFFET THERMO-ELECTRIQUE

Votre machine Happy Beer est munie d'un système thermo-électrique effet Peltier et non d'un compresseur.

De ce fait, vous remarquerez qu'un bruit de ventilation se fera entendre dans la pièce, ceci n'est donc pas un dysfonctionnement de la machine mais bien son fonctionnement normal nécessaire à le tenue au frais.

INSTALLATION D'UN FÛT PRESSURISÉ 5L
BEERTENDER – ADAPTATEUR NOIR

1. Avant de placez le fût dans la machine, connectez l'adaptateur noir à un petit tube qui sera lui connecté au tube de sortie. Pour cela, enclenchez la Valve/buse du tube de sortie au petit tube puis connecter le petit tube à l'adaptateur noir en pressant sur la partie blanche de l'adaptateur. Puis dévisser l'adaptateur noir pour retirer le ressort ainsi que le petit bout de plastique noir servant pour une autre machine) revisser le tout.

2 . Installez ensuite le tube de sortie relié à l'adaptateur noir. Pour cela, abaissez la poignée du robinet et insérez le tube dans l'ouverture située à l'arrière. Le tube doit aller jusqu'à la sortie du robinet. La bride de serrage (rectangle noir) doit se caler automatiquement pour maintenir le tube en place. Vérifiez bien que la bride de serrage soit logée correctement dans l'espace réservé à cet effet. Si le tube dépasse du robinet, n'hésitez pas à couper ce qui dépasse. l'objectif est d'avoir un tube le plus droit possible et dans l'alignement du fût et du tirage. La bride de serrage peut être glissée sur le tube transparent afin de lui donner une ligne droite et ne pas obstruer par un pincement le tube de sortie.

3. Placez le fût dans l'appareil et clipser fermement l'adaptateur noir sur le fût.
(Avant de clipser l'adaptateur Noir, Il faut enlever le système autonome gris plastique Beertender)

4. Le tube de sortie pour la boisson doit être dans le prolongement de la poignée pour ne pas gêner bla fermeture du couvercle. Pour cela, placez le tube dans le collier en plastique blanc situé dans le haut de la cuve de la machine. Lecollier maintient alors le tube de sortie dans l'axe du robinet et évite qu'il ne soit écrasé lors de la fermeture du couvercle;

5. Placez le curseur de la pompe (situé sous le couvercle) sur AIR OFF (curseur en bas). La pompe à air n'est pas nécessaire pour les fûts pressurisés car ils fournissent leur propre pression de déversement.

6. Rincez et essuyez soigneusement toute traces d'écoulement.

7. Fermez le couvercle de la machine

8. Branchez le connecteur sur la prise d'alimentation de l'appareil et appuyez sur l'interrupteur à l'arrière de la machine.

9. Réglez la température. L'afficheur de température sur le devant de la machine indiquera la température dans l'enceinte de la machine sur la paroi extérieure du fût.

Vous pouvez régler la température de refroidissement en tournant le bouton de réglage de température dans le sens des aiguilles d'une montre afin de réduire (-) ou dans le sens contraire des aiguiulles d'une montre afin d'augmenter (+) la température. Il faudra un certain temps avant que la temperature du contenu du fût soit celle indiquée sur l'afficheur. Par conséquent, il est préférable de réaliser cette opération avant de servir le premier verre de boisson en allumant la machine 1 à 2 heures avant son utilisation.

Attention : Pour retirer l'adaptateur noir beertender, Pressez sur les deux parties noir mobile, puis Tirer l'adaptateur bien droit vers le haut pour l'extraire du fût. Ne pas pencher sur les cotés l'adaptateur au risque de casser la partie fine qui s'insère dans le fut.
(Rappel : les adaptateurs ne sont pas pris en charge dans la garantie)

INSTALLATION D'UN FÛT STANDARD ou SPI 5L
Adaptateur jaune

Ce sont aussi bien les fûts 5L standard et les 5L avec un système de pression intégré (SPI). Comme précisé en préambule, vous ne devez pas déclencher la cartouche des fûts de type SPI, ils sont à considérer comme des fûts 5L standard.

1. Vérifiez la présence d'un anneau translucide (joint) dans le tube rigide jaune.
2. Vissez le tube rigide jaune sur l'adaptateur jaune.
3. Passez l'anneau souple noir fourni autour du tube rigide. Remontez l'anneau du bas du tube rigide jusqu'à l'adaptateur JAUNE.
4. Avant de placer votre fût dans l'appareil, il est nécessaire de le dépressurisé, c'est-à-dire d'éliminer la pression présente dans le fût.
    a. Dépressurisez le fût
        i. Installez le fût 5L sur une table.
        ii. Sortez le robinet intégré au fût (positionné en partie basse sur l'avant du fût) et remplissez la moitié d'un verre.
        iii. Une fois l'opération achevée, rentrez le robinet intégré.
    b. Ventilez le fût.
        i. Retirez le bouchon plastique du fût (positionné sur le sommet du fût) pour faire entrer l'air dans le fût. Attention, ne soyez pas trop brusque car selon la pression à l'intérieur du fût, vous risquez d'être éclaboussé.
        ii. À l'aide d'une pince, retirez l'anneau autour de l'opercule.Vous avez besoin d'un espace suffisant pour faire glisser le tube rigide dans le fût.
5. Introduisez l'extrémité du tube rigide jaune dans l'orifice situé sur la partie supérieur du fût et enfoncez le tube jusqu'à ce que l'anneau souple noir se clipse hermétiquement dans l'orifice supérieur du fût. Les extrémités de l'adaptateur jaune vont se clipser sur les extrémités du fût.
6. Essuyez tout écoulement.
7. Installez le tube de sortie. Pour cela, abaissez la poignée du robinet et insérez le tube dans l'ouverture située à l'arrière. Le tube doit aller jusqu'à la sortie du robinet. La bride de serrage (rectangle noir) doit se caler automatiquement pour maintenir le tube en place.Vérifiez bien que la bride de serrage soit logée correctement dans l'espace réservé à cet effet.
8. Connectez le tube de sortie à l'adaptateur jaune sur l'embout « BEVERAGE OUT » de l'adaptateur jaune.
9. Installez le tube d'arrivée d'air sur le raccord métallique « CO2 », situé devant la charnière du couvercle (voir le détail ci-dessous)

INSTALLATION D'UN FÛT MULTI-BOISSONS

Grand adaptateur blanc

1. Retirez le bouchon du fût plastique et remplissez le fût avec la boisson de votre choix.
   - Pour éviter les blocages et une éventuelle dégradation du mécanisme du robinet :
     - Ne le remplissez pas avec du lait ou tout liquide contenant du lait.
     - Ne le remplissez pas avec un liquide collant ou épais.
     - Ne le remplissez pas avec un liquide contenant la chair d'un fruit ou d'autres particules.
     - Ne le remplissez pas au-delà de la marque supérieure « maximum » entourant le corps du fût.
   - Si vous remplissez le fût avec une boisson gazeuse, comme la bière, il est préférable d'utiliser la totalité du fût en une seule fois. Sinon, la boisson risque fortement de perdre de son goût au delà de 24h.
2. Munissez-vous de l'adaptateur blanc et du tuyau rigide blanc. Vérifiez bien que les valves de raccordement des tuyaux soient retirées à chaque extrémité de l'adaptateur. Si ce n'est pas le cas, veillez à les retirer en appuyant sur les languettes en métal.
3. Insérez le grand col du tube rigide blanc dans le logement sous l'adaptateur blanc.
4. Insérez l'adaptateur blanc et le tuyau rigide blanc dans le fût plastique et appuyez sur le centre de l'adaptateur blanc pour clipser fermement l'adaptateur sur le fût.
5. Installez ensuite le tube de sortie. Pour cela, abaissez la poignée du robinet et insérez le tube dans l'ouverture située à l'arrière. Le tube doit aller jusqu'à la sortie du robinet. La bride de serrage (rectangle noir) doit se caler automatiquement pour maintenir le tube en place.
6. Vérifiez bien que la bride de serrage soit logée correctement dans l'espace réservé à cet effet.
7. Connectez le tube de sortie à l'adaptateur blanc sur l'embout «BEER OUT».
8. Installez le tube d'arrivée sur CO2 sur le raccord métallique « CO2 », situé devant la charnière du couvercle.

Avant de fermer le couvercle de la machine, vérifiez bien que les tubes ne soient pas pliés. Si c'est le cas, faites pivoter légèrement le fût pour qu'ils soient sans plis. Le tube de sortie pour la boisson doit être dans le prolongement de la poignée pour ne pas gêner la fermeture du couvercle. Pour cela, placez le tube dans le collier en plastique blanc situé dans le haut de la cuve de la machine. Le collier maintient alors le tube de sortie dans l'axe du robinet et évite qu'il ne soit écrasé lors de la fermeture du couvercle.

COMMENT UTILISER LE KIT CO2 ?

1. Munissez-vous du tube flexible d'arrivée au CO2

ATTENTION

Le tube flexible d'arrivée d'air ou CO2 est muni d'un « clapet anti-retour ». Sur le clapet, une flèche rouge indique le sens de raccordement. La flèche doit être dirigée vers l'adaptateur BLANC. En cas de mauvais raccordement, de la boisson serait envoyée dans la pompe de la machine, cette erreur entrainerait une panne de la machine non couverte par la garantie.

2. Placez le tube flexible sur l'embout métallique « CO2 » puis fixez le ressort de maintien par-dessus pour assurer une parfaite étanchéité.
3. Connectez le tube flexible sur l'adaptateur blanc sur l'embout « AIR IN ». La flèche rouge sur le tube flexible doit être tournée vers l'adaptateur blanc.
4. Placez le curseur de la pompe sur AIR OFF (curseur en bas). Il n'est pas nécessaire que la pompe envoie de l'air car la pression viendra de la cartouche.

Pour fixer la cartouche CO2 lire le paragraphe « Placement et raccordement de la cartouche CO2».

RETRAIT DES ADAPTATEURS ET FÛTS

COMMENT SAVOIR SI LE FÛT EST VIDE ?

Si vous obtenez uniquement de la mousse ou de l'air venant du robinet, cela signifie en général que le fût est vide.

Vous pouvez déconnecter un fût partiellement entamé. Cependant, nous ne le recommandons pas car cela peut entraîner des éclaboussures.

COMMENT REMPLACER UN FÛT ?

1. Placez l'interrupteur à l'arrière de la machine sur 0.
2. Mettez un verre sous le robinet et assurez-vous que plus aucun liquide n'en sort.
3. Ouvrez le couvercle en soulevant le levier pour changer le fût.

COMMENT RETIRER L'ADAPTATEUR BLANC D'UN FÛT 5L PRESSURISE ?

1. Appuyez sur les côtés de l'embout de manière à ne pas endommager les attaches.
2. Soulevez l'adaptateur du fût et tenez l'adaptateur au-dessus du niveau du robinet.
3. Tirez le manche du robinet totalement vers l'avant (45°) pour vider le robinet et le tube.
4. Maintenez le manche du robinet vers l'avant et retirez par l'arrière le tube de sortie situé dans le robinet.
5. Retirez le fût de l'appareil en le soulevant hors de la machine.

COMMENT RETIRER L'ADAPTATEUR JAUNE D'UN FÛT 5L STANDARD SPI ?

1. Si vous utilisez le système à cartouche CO2, fermez l'arrivée de CO2 en tournant le robinet du manomètre.
2. Déconnectez le tube flexible d'arrivée de CO2 de l'adaptateur et le tube de sortie de l'adaptateur en appuyant sur la languette métal et en retirant la valve.
3. Tirez le manche du robinet totalement vers l'avant (45°) pour vider le robinet et le tube.
4. Maintenez le manche du robinet vers l'avant et retirez par l'arrière le tube de sortie situé dans le robinet.
5. Appuyez sur les côtés de l'adaptateur JAUNE pour le décrocher du fût.
6. Retirez l'adaptateur du fût.
7. Retirez le fût de l'appareil en le soulevant hors de la machine.

COMMENT RETIRER L'ADAPTATEUR BLANC D'UN FÛT 6L OU MULTI BOISSONS ?

1. Si vous utilisez le système à cartouche CO2, fermez l'arrivée de CO2 en tournant le robinet du manomètre.
2. Déconnectez le tube flexible d'arrivée au CO2 de l'adaptateur et le tube de sortie de l'adaptateur en appuyant sur la languette métal et en retirant la valve.
3. Tirez le manche du robinet totalement vers l'avant (45°) pour vider le robinet et le tube.
4. Maintenez le manche du robinet vers l'avant et retirez par l'arrière le tube de sortie situé dans le robinet.
5. Appuyez sur les 2 boutons latéraux de l'adaptateur pour le retirer du fût.
6. Retirez le fût de l'appareil en le soulevant hors de la machine.

AVERTISSEMENT

• Les adaptateurs ne sont pas pris en compte pour la garantie de la machine, il faut bien suivre les indications ci-dessus pour ne pas les endommager.

ENTRETIEN

Nettoyez votre machine à boissons après utilisation, lors de l'installation d'un nouveau fût et à intervalle régulier. La machine, les tubes, les adaptateurs et les accessoires doivent toujours rester propres pour maintenir un excellent niveau de qualité de la bière ou de la boisson choisie et pour éviter les odeurs.

1. Placez l'interrupteur à l'arrière de la machine sur 0 et débranchez l'appareil.
2. Essuyez la surface extérieure à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez quelques gouttes de produit vaisselle.
3. Nettoyez la partie avant du robinet avec un chiffon humide.
4. Nettoyez la chambre de refroidissement de la machine à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. Ne remplissez jamais la chambre de refroidissement, vous endommagerez l'appareil. N'utilisez jamais de détergents agressifs.
5. Nettoyez le tube de sortie. Pour le retirer du robinet, abaissez la poignée et retirer le. Rincez le tube de sortie à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

IMPORTANT

Tous les accessoires doivent être désassemblés pour être nettoyés avec le plus grand soin. Les résidus de bière, de vin ou de jus de fruit peuvent fermenter dans les raccords et entraîner une contamination des boissons.

6. Nettoyez les valves de raccordement, les tuyaux et les tubes.
   a. Appuyez sur un collier à ressort pour le desserrer.
   b. Faites-le glisser le long du tuyau, à l'écart de la valve de raccordement.
   c. Séparez la valve de raccordement du tuyau.
   d. Lavez les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse, faites rouler les extrémités des tuyaux entre deux doigts en les écrasants pour en nettoyer l'intérieur, rincez et séchez.
   e. Fixez à nouveau le tuyau et la valve de raccordement ensemble avec des colliers à ressort.
   f. Appuyez sur un collier à ressort pour le desserrer.
   g. Faites-le glisser le long du tuyau, par-dessus l'extrémité de la valve.
7. Ne mettez aucune des pièces dans un lave-vaisselle.
8. N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
9. N'utilisez pas de détergents agressifs comme du vinaigre, des acides, des solvants ou de l'essence pour nettoyer votre machine.

L'ART DE BIEN SERVIR UNE BIERE

Pour servir une bière idéale, il est important de commencer dans un verre propre et frais.

Rincez le verre à l'eau froide avant de remplir votre verre de bière.

Inclinez légèrement votre verre sous le robinet et tirez franchement vers l'avant sur le manche du robinet (45°). S'il n'est pas totalement ouvert, vous obtiendrez une mousse excessive. tout en versant, au 34 de la capacité du verre, ramenez-le graduellement en position debout.

A ce moment, éloigniez le verre du robinet pour obtenir plus de mousse, ou rapprochez le du robinet pour finir de remplir le verre sans augmenter le volume de mousse. Relâchez le robinet en position debout.

N'immergez pas l'extrémité du robinet dans le liquide à l'intérieur du verre car cela n'est pas hygiénique.

Au début, le liquide peut couler de façon intermittente, étant donné que les tuyaux doivent être purgés des poches d'air éventuelles, ensuite le débit deviendra continu. Surveillez régulièrement le bac récepteur.

Videz-le et rincez-le à intervalle régulier pendant l'utilisation.

Félicitation, vous êtes prêt pour utiliser correctement votre tireuse à bière Multi Beer et vous servir des bières fraîches et pétillantes avec modération !

MISE AU REVUS

Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être trait avec les déchets ménagers. Ils doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le point de vente où vous avez acheté le produit.